Levures

Wine yeast

Weinhefen

Levaduras

Lieviti

Uvaline® BL

Levure œnologique

Saccharomyces cerevisiae (bayanus)

Souche sélectionnée pour son aptitude à la fermentation des moûts à fort pouvoir alcooligène et à la reprise de fermentation.

Origine

Souche sélectionnée sur moût de Chardonnay (réf LO B6).

Application

Vins rouges :
UVALINE®BL permet la production de vins harmonieux respectant la typicité du cépage et du terroir.

Vins blancs et rosés :
UVALINE®BL participe à l'obtention de vins typiques de leur terroir.

UVALINE®BL peut également être utilisée en curatif pour la reprise de fermentation à haut degré alcoolique.

Propriétés œnologiques

■ Rendement sucre/alcool
- 16 g de sucre pour 1 % d'alcool.

■ Caractéristiques technologiques
- Très bonne tolérance à l'alcool (16 %) lui permettant de fermenter des vins tranquilles ayant des teneurs alcooliques élevées.
- Faible production d'écume.
- Epuisement total des sucres.

■ Caractéristiques du métabolisme
- Absence de production de composés soufrés.
- Faible production d'acide pyruvique (combinaison limitée du SO_2).

■ Phénotype : killer.

■ D'un point de vue organoleptique, donne des vins fins possédant des arômes délicats.

Doses d'emploi

UVALINE®BL contient 25 milliards de cellules sèches actives par gramme.
Dose moyenne : 20 g de LSA/hl.

Conditionnement

UVALINE®BL est conditionnée en paquet sous vide de 500 g.
Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 à 15°C) et sec.

LABORATOIRE
ŒNOTECHNIQUE
Tél 04 67 39 92 20 - Fax 04 67 39 92 21

DSM Food Specialties Oenology
Z.A.E. La Baume 34290 SERVIAN France
S.A.S. au capital de 2 877 170 euros - 340 983 030 RCS Béziers

DSM

Mode d'emploi

Ensemencement de 50 hl à la dose de 20 g/hl

Protocole de réhydratation

Verser dans un seau propre 10 L d'eau potable à 35-38 °C. Eviter les eaux chlorées.

Ajouter 500 g de sucre (ou 4 l de moût chauffé) et mélanger. En effet, c'est en milieu sucré à 5 % que les levures se réhydratent le mieux et commencent à se multiplier.

Verser 1 kg de levures dans la solution de réhydratation.

Remuer lentement pour remettre les levures en suspension.

Laisser gonfler le levain pendant 30 mn en agitant régulièrement. Il se produit une mousse odorante, signe de la reprise d'activité des levures.

Phase d'incorporation

L'incorporation des levures réhydratées doit avoir lieu le plus tôt possible afin de limiter la prolifération de la flore contaminante. Pour éviter un choc thermique lors de l'ensemencement, la température du levain obtenu après réhydratation sera abaissée par ajout progressif de moût à fermenter (1 à 2 ajouts). L'ensemencement (manuel ou par pompe doseuse) aura lieu à l'encuvage. Un remontage avec aération favorise la répartition du levain dans la cuve et une bonne oxygénation du milieu.

Gestion de la fermentation

Après l'ensemencement avec les levures, le contrôle de la densité du moût permet un suivi quotidien du déroulement de la fermentation.
Il importe de respecter la plage optimale de température spécifique à la souche.
Il est également conseillé de prévenir les difficultés de fermentation grâce à une aération et un apport à mi-fermentation du bio-régulateur de fermentation BIOVIN, à base de levures inactivées, de thiamine et de sels d'ammonium.

Notre responsabilité est expressément limitée à la fourniture de produits conformes aux mentions portées sur les conditionnements.
Chaque utilisation constitue une adaptation aux conditions particulières dont l'utilisateur assume tous les risques.

VOTRE DISTRIBUTEUR